ANEXO - RESOLUCIč N NÁ348/SSGECP/15

I. Trayecto curricular de Pastelero

I. Identificación de la certificación profesional “Pastelero”

- Sector/es de actividad socio productiva: **Hotelería y Gastronomía.**
- Denominación del perfil profesional: **Pastelero**
- Familia profesional: **Gastronomía**
- Nivel y ámbito de la trayectoria formativa: **Formación profesional.**
- Tipo de certificación: **Certificado de formación profesional inicial.**
- Nivel de la certificación: **II**

I. Perfil Profesional del Pastelero.

El Pastelero está capacitado para: Preelaborar, elaborar, terminar, decorar y conservar una amplia variedad de productos de pastelería, aplicando las técnicas correspondientes en base a objetivos económicos, utilizando durante todo el proceso de elaboración de productos de pastelería, protocolos y normas de seguridad laboral, ambiental, calidad y buenas prácticas de manipulación alimentaria vigentes. Así mismo estará en condiciones de participar en la definición de las ofertas gastronómicas. Este profesional tendrá capacidad para actuar en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de determinación de necesidades y elaboración de productos de pastelería.

II. Funciones que ejerce el profesional

- **Determinar las necesidades para la producción en pastelería, según las demandas del establecimiento y las normas y condiciones ambientales, sanitarias, higiénicas y de seguridad.**

- Participar en la elaboración de propuestas de pastelería y confeccionar el pedido de mercadería, en relación a las características de la organización gastronómica, considerando variables como: costos, equilibrio nutricional, aplicando las técnicas adecuadas y asegurando que las mismas satisfagan las necesidades y exigencias pedidas, y adaptándolas a cada necesidad de acuerdo al segmento del mercado al cual apunta a condiciones sociales, culturales, religiosas y económicas.

- Planificar su proceso de producción, interpretando los requerimientos técnicos y órdenes de producción; seleccionando los espacios y medios de trabajo; coordinando su trabajo al conjunto de profesionales / trabajadores de la cuadra y/ o pastelería.

- **Recepcionar, controlar y almacenar materias primas según normas vigentes y condiciones higiénicas y sanitarias.**

- Recibir y verificar materias primas y alimentos elaborados considerando las cantidades y calidades definidas en el pedido de productos, considerando fechas de vencimiento y características organolépticas de los productos, según normativas vigentes y las condiciones higiénicas sanitarias.

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

- Gestionar documentos, controlar el inventario y las formas de almacenaje, limpieza, acondicionamiento y conservación de las materias primas. El pastelero realizará la distribución y ubicación de las materias primas y productos, considerando la inocuidad de los alimentos y según procedimientos, normativas vigentes de buenas prácticas y condiciones higiénicas sanitarias.

➢ **Preparar y poner a punto el espacio y los medios de trabajo utilizados en el área de pastelería, en condiciones ambientales y de seguridad, siguiendo normas de higiene y sanitarias.**

- Mantener y verificar la higiene, las condiciones operativas y funcionalidad del equipamiento y utensilios de trabajo utilizados en el proceso de producción del área de pastelería, como también el control, la higiene, las condiciones ambientales, sanitarias del espacio de trabajo y de las instalaciones para realizar su tarea.

- Operar y utilizar correctamente la maquinaria, utensilios y elementos de uso de su área de trabajo, así como también evaluar el correcto funcionamiento de dichos elementos; comunicando o registrando posibles fallas e inconvenientes en equipamiento y en el espacio de trabajo.

➢ **Realizar los procesos de preelaboración/preproducción; elaboración/producción, terminación y decoración de los productos de pastelería, en condiciones higiénicas de sanidad, de seguridad y calidad.**

- Acondicionar y preparar las materias primas (Mise en place) para que al momento de la elaboración, permita concretar las propuestas de pastelería del establecimiento en óptimas condiciones organolépticas y de tiempo.

- Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones de pastelería aplicando técnicas conformes a los productos que se elaborarán y despacharán, y a la oferta del establecimiento. Así mismo será capaz de realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior utilización en las diversas elaboraciones, terminaciones y decoraciones de los productos de pastelería.

III. Referencia del sector profesional, del área ocupacional y ámbito de desempeño

El pastelero se desempeña en el área de producción / pastelería de establecimientos de distinta envergadura donde se produzca elaboración de alimentos, entre otros: restaurantes, confiterías, bares; áreas gastronómicas en servicios de alojamiento, instituciones educativas y de salud, patios de comidas, servicios de catering (transportes de pasajeros, eventos etc.), y comedores del ámbito público, privado y Ong´s. Plantas productoras de alimentos elaborados.

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

Así mismo en las áreas de recepción de productos alimenticios en comercios minoristas, mayoristas y grandes cadenas; lugares donde se presten servicios alimenticios, confiterías y pastelerías, etc., mayoristas de productos alimenticios, frigoríficos, industrias de panificación y productos alimenticios listos para consumir, enfriados y congelados entre otros.

IV. Estructura modular del trayecto curricular de la figura profesional pastelero

La estructura modular del trayecto curricular de esta figura profesional se organiza en base a una serie de módulos comunes, de base y gestión que guardan correspondencia con el campo científico- tecnológico y módulos específicos que corresponden al campo de formación técnico específico. En cada uno de estos módulos se desarrollan prácticas formativas de carácter profesionalizante.

Módulos Comunes de Base y de Gestión	**Horas reloj**
Tecnología de los alimentos	30hs
Seguridad y BPM	20hs
Gestión del proceso de trabajo gastronómico	20hs
Relaciones laborales y orientación profesional	24hs

Módulos Específicos	**Horas reloj**
Preparaciones básicas en panadería	46hs
Preparaciones básicas en pastelería	50hs
Elaboraciones de Pastelería	154 hs
Postres clásicos y de restaurante	120 hs.

Total Horas Prácticas Profesionalizantes	**302**
Total Horas del trayecto curricular	**464hs**

V. Régimen pedagógico de cursado del trayecto curricular de la figura profesional pastelero

A continuación se presenta el régimen pedagógico de cursado del trayecto curricular de la figura profesional del pastelero. El mismo se organiza como una estructura de tres tramos con el objeto de clarificar el esquema posible de composición, secuencia y organización curricular de los módulos del trayecto, tanto a nivel de las correlatividades como de las opciones organizacionales posibles por parte de los CFP que ofertan este trayecto.

Primer Tramo	**Segundo Tramo**	**Tercer Tramo**

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

Tecnología de los alimentos	Preparaciones básicas de pastelería; Preparaciones básicas en panadería y/o Relaciones laborales y orientación profesional	Gestión del proceso de trabajo gastronómico
Seguridad y BPM	-Postres clásicos y de restaurante, o -Elaboraciones de pastelería	-Postres clásicos y restaurante, o -Elaboraciones de pastelería
Un módulo entre: -Relaciones laborales y orientación profesional; -Preparaciones básicas de panadería; -Preparaciones básicas de pastelería.		

Descripción y síntesis del Régimen pedagógico de cursado:

- La trayectoria se inicia con el cursado obligatorio de los módulos comunes "Tecnología de alimentos" y "Seguridad y BPM".
  La secuencia puede complementarse con un módulo específico a elección entre los módulos de "Preparaciones básicas de panadería", "Preparaciones básicas de pastelería"; "Relaciones laborales y orientación profesional".

- Los módulos específicos presentan la siguiente secuencia de cursado obligatorio:
  - Los módulos de "Preparaciones básicas en panadería" y "Preparaciones básicas en pastelería" se cursaran y acreditaran previamente en la secuencia de cursado a los módulos de "Postres clásicos y restaurante" y "Elaboraciones de pastelería".

- El modulo común de "Relaciones laborales y orientación profesional" puede organizarse en la secuencia de dos formas posibles: al inicio con los demás módulos comunes de "Tecnología de alimentos" y "Seguridad y BPM", o bien con los módulos técnicos específicos en el segundo tramo del trayecto

- El módulo común de "Gestión de los procesos de trabajo en gastronomía" se cursa al final del trayecto, en el tercer tramo, en simultáneo con un módulo específico.

VI. **Prácticas formativas profesionalizantes**:

En relación al desarrollo de las **prácticas formativas profesionalizantes**, el diseño curricular del trayecto de Pa**stelero** define un conjunto de prácticas formativas que se

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

deben garantizar a partir de un espacio formativo adecuado, con todos los insumos necesarios y simulando un ambiente real de trabajo para mejorar la significatividad de los aprendizajes. La institución educativa podrá optar mediante acuerdos con otras organizaciones socio productivas del sector profesional el desarrollo de prácticas formativas de carácter profesionalizante en el ámbito externo a la institución educativa. En todos los casos las prácticas deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por el centro de formación profesional y estarán bajo el control de la propia institución educativa y de la respectiva autoridad jurisdiccional, quien a su vez certificará la realización de las mismas.

Las prácticas pueden asumir diferentes formatos pero sin perder nunca de vista los fines formativos que se persigue con ellas. La implementación y desarrollo del trayecto de ***pastelero***, deberá garantizar la realización de las prácticas profesionalizantes definiendo en el diseño curricular los recursos necesarios para las mismas. Dichas prácticas resultan indispensables para poder evaluar las capacidades profesionales definidas en cada módulo formativo.

VII. Trayecto Curricular: Definición de módulos

Denominación de Módulo: **Tecnología de los alimentos**

Tipo de Módulo: **Común de Base**

Carga Horaria: 30 **horas Reloj**

Carga Horaria de Prácticas formativas de carácter profesionalizante: 10 **horas Reloj**

Presentación:

El módulo de **Tecnología de los alimentos** es un módulo de base, correspondiente al trayecto de pastelero. Tiene como propósito general integrar contenidos y desarrollar prácticas formativas vinculadas al tratamiento de los fundamentos generales nutricionales y tecnológicos de los alimentos utilizados en el proceso de elaboración gastronómica. Un segundo aspecto que recorta este módulo se relaciona con las características de las materias primas de uso difundido en el proceso de elaboración, en cuanto a sus propiedades funcionales, al modo de conservación y las alteraciones más comunes que sufren dichas materias primas, y los modos de prevenirlas y/o retardarlas. En conjunto ambos recortes se articulan con los problemas característicos de intervención y resolución técnica del pastelero, en particular con **la función que ejerce el profesional en relación al/las:**

- Recepcionar, controlar y almacenar materias primas según normas vigentes y condiciones higiénicas y sanitarias.
- Realizar los procesos de preelaboración/preproducción; elaboración/producción, terminación y decoración de los productos de pastelería, en condiciones higiénicas de sanidad, de seguridad y calidad.

El presente modulo será de cursado obligatorio para los estudiantes de los diferentes módulos específicos de los trayectos relacionados con el sector profesional de gastronomía (Panadero y Cocinero).

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

Este módulo se orienta al desarrollo de algunas dimensiones de las siguientes **capacidades profesionales, estando estas articuladas con las funciones que se describen en el alcance del perfil profesional**:

- Interpretar información técnica, relacionada con productos, procesos y/o tecnología aplicable a trabajos en la pastelería, identificando códigos y simbología propios de la actividad, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.

- Aplicar criterios de requisición y abastecimiento de las materias primas y su mejor aprovechamiento basado en las normas de calidad y seguridad alimentaria.

- Seleccionar máquinas, herramientas e insumos, elementos de protección personal y técnicas de trabajo para asegurar que se cumplan con los estándares de seguridad laboral, bromatológicas y optimizar las características organolépticas durante el procesamiento de alimentos.

Para el presente módulo, y desde el punto de vista del **contenido de la formación**, se define para el agrupamiento, la selección y el tratamiento de los contenidos los siguientes bloques:

- **Fundamentos nutricionales y tecnológicos de los alimentos.**
- **Materias primas y alimentos.**
- **Agentes leudantes, gelificantes y aditivos alimentarios**

El bloque **Fundamentos nutricionales y tecnológicos de los alimentos**, recorta los saberes y conocimiento relacionados con las características, propiedades nutricionales y funcionales básicas de los alimentos en general, sus modos de clasificación y las alteraciones más comunes en las materias primas. El abordaje de estos contenidos se realiza desde el desarrollo del conocimiento teórico/informativo y práctico, resolviendo cálculos sencillos de valor calórico de preparaciones e interpretando rotulaciones de la composición nutricional de distintos tipos de alimentos y materias primas.

El caso de **Materias primas y alimentos** es un bloque que recorta un conjunto de saberes, y habilidades para el tratamiento – incluyendo conservación, corte, cocción y limpieza - e identificación de las materias primas y alimentos de origen animal y vegetal, su composición nutricional, y las propiedades funcionales de sus componentes. Se desarrollan también en este bloque prácticas relacionadas con la elaboración de preparaciones sencillas de productos gastronómicos, con el propósito de observar y analizar los fenómenos y procesos que se producen en la elaboración gastronómica.

Por último, el bloque de **Agentes leudantes, gelificantes y aditivos alimentarios,** se centra en la presentación y abordaje de tipos de materias primas que cumplen funciones determinadas y pasibles de controlar en el proceso de elaboración gastronómica. En este bloque se desarrollan la composición nutricional, los modos de clasificación, las propiedades funcionales y las formas de utilización en los productos gastronómicas de los agentes leudantes, aditivos alimentarios y gelificantes.

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

En relación a las **prácticas formativas de carácter profesionalizante**, se definen como unos de los ejes estratégicos de la propuesta pedagógica para el ámbito de la FP, el situar al participante en los ámbitos reales de trabajo con las problemáticas características que efectivamente surgen en la actividad formativa del pastelero que se organiza a nivel de cada módulo formativo.

En el cursado del módulo los estudiantes realizaran prácticas formativas:

- En la interpretación de la información y composición nutricional de los alimentos y materias primas, evaluando y comparando los distintos tipos de alimentos y materias primas.
- Centradas en el análisis de caso de los tipos de alteraciones de alimentos, los problemas que implican en el producto o proceso de elaboración gastronómica y las posibles variantes de solución.
- En la elaboración de preparaciones gastronómicas sencillas, observando y analizando distintos fenómenos físico-químico que se producen en los alimentos en los procesos de elaboración.
- En la utilización de estrategias de búsqueda de información actualizada en diversas fuentes: Internet; fabricantes, proveedores, entes reguladores, entre otros.

Los objetivos de aprendizajes a tener en cuenta para la evaluación al finalizar el cursado del módulo de Tecnología de los alimentos serán:

- Identificar características generales y composición nutricional de los alimentos utilizados en los procesos de elaboración gastronómica.
- Analizar los aportes nutricionales de los productos elaborados y la información brindada por los rótulos de los alimentos.
- Aplicar y diferenciar propiedades funcionales de las materias primas en los productos a elaborar.
- Identificar las alteraciones más comunes que se producen en los alimentos y los métodos de prevención o retardamiento de las mismas.

Bloques de contenidos	**Prácticas formativas**
Bloque: Fundamentos nutricionales y tecnológicos de los alimentos Definición de nutrientes. Definición de alimento y producto alimenticio. Macronutrientes: carbohidratos, proteínas y lípidos. Micronutrientes: vitaminas, minerales. Agua.	Análisis de lectura e interpretación de la composición nutricional de distintos productos alimenticios y su comparación entre sí.

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

Clasificación. Nociones estructurales, funciones biológicas y nutricionales. Fuentes de obtención. Estabilidad y conservación. Código Alimentario Argentino. Valor calórico total. Definición de alimento light y diet. Alteraciones más comunes de los alimentos: Factores intrínsecos y extrínsecos para la conservación de los alimentos. Intrínsecos: actividad acuosa (aw); pH; nutrientes. Extrínsecos: humedad, temperatura, tiempo y formas de conservación. Alteraciones comunes en carnes, lípidos, frutas, vegetales, lácteos. Rancidez de lípidos. Pardeamiento enzimático y no enzimático (Reacción de Maillard, caramelización). Características y formas de prevención de cada una de las alteraciones.	Análisis, interpretación y comparación de rótulos de alimentos versión original, diet y Light. Elaborar cálculos sencillos de valor calórico de preparaciones. Por ejemplo pan molde, bizcochuelo y ensalada con vegetales y huevo. Realizar cortes de vegetales y frutas aplicando los factores intrínsecos y extrínsecos para la conservación de los alimentos. Análisis de casos de alteración de alimentos en una cocina. Estableciendo posibles causas y soluciones. Realizar procesos de cocción de vegetales para visualizar el proceso de caramelización.
Bloque: Materias primas y alimentos Materias primas y alimentos de origen animal: Leche, carnes y huevos. Definición según el CAA. Composición nutricional. Propiedades funcionales de sus componentes. Tratamientos térmicos y mecánicos aplicados a la leche cruda. Pasteurización y homogenización. Productos lácteos. Carnes: variedades de carnes. Estructura de las carnes (tejidos conectivo, muscular y adiposo). Propiedades de las carnes: color, sabor, jugosidad y consistencia. Alteraciones en las carnes frescas y procesadas (color, terneza, olor, textura, etc.). Procesamiento general de las carnes (estrés, descanso, matanza, rigor mortis, maduración, conservación). Clasificación de chacinados: embutidos y no embutidos. Aspectos nutricionales. Modificación de las propiedades de las carnes por cocción. Huevo. Funciones: ligar, estabilizar, airear y clarificar. Clasificación según SENASA.	Elaborar preparación de manteca, ricota, leche condensada, analizando la relación entre las propiedades de los productos lácteos y los tratamientos térmicos y mecánicos para obtenerlos. Elaborar preparaciones de carnes sometidas a diferentes tipos de cocción. Comparación de peso, textura, reacción de Maillard. Elaborar preparaciones a base de huevo como medio de incorporación de aire (soufflé) y como agente gelificante (flan). Otros ejemplos: merengue francés, mayonesa.

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

Conservación y control de calidad. Ovoproductos. Características, ventajas y desventajas de su uso. Materias primas y alimentos de origen vegetal: Cereales y aceites. Definición según CAA. Ejemplos de cereales. Trigo y maíz: Clasificación, composición nutricional, estructura del grano. Harina. Elaboración. Propiedades. Tipificación. . Alteraciones y adulteraciones. Harinas compuestas. Aptitud panadera. Gluten, definición, características y funciones. Aceites. Auto oxidación. Tipos de aceites, estabilidad, diferencias nutricionales y usos. Puntos de humeo, ignición y fuego. Legumbres,semillas,hortalizas, verduras y frutas. Definición según CAA. Clasificación. Composición nutricional. Propiedades funcionales. Deterioros, maduración y conservación. Azúcares y alimentos azucarados. Definición según CAA. Clasificación. Composición nutricional. Propiedades funcionales. Subproductos: caramelo, jarabes, azúcares invertidos, miel.	Desarrollo de prácticas de reconstitución de huevo en polvo. Elaboración de panes con diferentes tipos de harinas, realizando comparaciones a partir de la evaluación sensorial. Preparación de distintos tipos de masas observando y comparando: textura, consistencia, desarrollo del gluten, etc. Por ejemplo: masa de pan, batido liviano y masa sableé. Elaborar preparaciones de mermelada y jalea. Comparando y evaluando sensorialmente.
Bloque: Agentes leudantes, gelificantes y aditivos alimentarios Agentes leudantes y gelificantes**:** Definición de CAA. Características generales. Composición nutricional. Clasificación. Propiedades funcionales. Usos. Leudantes biológicos, físicos y químicos. Gelatinas. Geles. Almidones. Gomas. Alginatos. Agar agar. Aditivos Alimentarios: Definición y nomenclatura de acuerdo al CAA. Implicancias toxicológicas. IDA (Ingesta Diaria Admisible). Límites permitidos. Clasificación: conservantes, conservantes naturales: sal, vinagre, aceite, azúcar, antioxidantes, colorantes, saborizantes, leudantes, edulcorantes, espesantes y viscosantes. Mejoradores	Lectura y análisis de rótulos de alimentos para identificación de aditivos utilizados; haciendo una clara diferenciación entre los más industrializados (mayor contenido de aditivos) y otros similares más naturales o artesanales. Elaboración de mermeladas con y sin agregado de pectinas. Comparando y Evaluando el producto sensorialmente.

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

químicos que se utilizan en elaboración de panes.	

Denominación de Módulo: **Seguridad y BPM**

Tipo de Módulo: **Común de Base**

Carga Horaria: 20 **horas Reloj**

Carga Horaria de Práctica formativas de carácter profesionalizante: 10 **horas Reloj**

Presentación:

El módulo de **Seguridad y BPM** es un módulo de base, correspondiente al trayecto de pastelero. Tiene como propósito general integrar contenidos y desarrollar prácticas formativas vinculadas al abordaje de las formas típicas de contaminación de alimentos y su inocuidad, y las técnicas de higiene y sanidad alimentaria para la manipulación de alimentos, que tienen como finalidad impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en el proceso de elaboración gastronómica. En este sentido, es de suma importancia la toma de conciencia sobre la responsabilidad que frente a estas cuestiones tienen los trabajadores del sector gastronómico.

Un segundo aspecto que recorta este módulo se relaciona con las dimensiones centrales de los procedimientos de gestión de las BPM, como así también la elaboración de la documentación que se utiliza para su implementación y seguimiento en las organizaciones y procesos de elaboración gastronómica. En conjunto estos recortes se articulan con los problemas característicos de intervención y resolución técnica del pastelero, en particular con **la función que ejerce el profesional en relación al/las:**

- Recepcionar, controlar y almacenar materias primas según normas vigentes y condiciones higiénicas y sanitarias.
- Preparar y poner a punto el espacio y los medios de trabajo utilizados en el área de pastelería, en condiciones ambientales y de seguridad, siguiendo normas de higiene y sanitarias
- Realizar los procesos de preelaboración/preproducción; elaboración/producción, terminación y decoración de los productos de pastelería, en condiciones higiénicas de sanidad, de seguridad y calidad.

El presente modulo será de cursado obligatorio para los estudiantes de los diferentes módulos específicos de los trayectos relacionados con el sector profesional de gastronomía (Panadero y Cocinero).

Este módulo se orienta al desarrollo de algunas dimensiones de las siguientes **capacidades profesionales, estando estas articuladas con las funciones que se describen en el alcance del perfil profesional**:

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

- Interpretar información técnica, relacionada con productos, procesos y/o tecnología aplicable a trabajos en la pastelería, identificando códigos y simbología propios de la actividad, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.
- Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la pastelería, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo.
- Integrar las técnicas de trabajo, la información, la utilización de insumos y equipamiento, los criterios de calidad y de producción y los aspectos de seguridad e higiene en las actividades de la elaboración de preparaciones culinarias.
- Aplicar criterios de requisición y abastecimiento de las materias primas y su mejor aprovechamiento basado en las normas de calidad y seguridad alimentaria.
- Seleccionar máquinas, herramientas e insumos, elementos de protección personal y técnicas de trabajo para asegurar que se cumplan con los estándares de seguridad laboral, bromatológicas y optimizar las características organolépticas durante los procesos de procesamiento de alimentos.

Para el presente módulo, y desde el punto de vista del **contenido de la formación**, se define para el agrupamiento, la selección y el tratamiento de los contenidos los siguientes bloques:

- **Seguridad personal y ambiental**
- **Inocuidad y contaminación de alimentos**.
- **Gestión de las BPM**

El bloque **Seguridad personal y ambiental**, recorta los saberes y conocimiento relacionados con los conceptos y procedimientos de higiene y de buenas prácticas de manufactura (BPM) personales, ambientales y Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). El abordaje de estos contenidos se realiza desde el desarrollo del conocimiento teórico/informativo y práctico, aplicando los procedimientos de higiene y BPM en procesos básicos de elaboración gastronómica y en los medios de trabajo.

El caso de **Inocuidad y contaminación de alimentos** es un bloque que recorta un conjunto de saberes, y habilidades para el abordaje de los conceptos de microbiología y los riesgos de contaminación, y el control en su relación en el proceso de elaboración gastronómica. Se desarrollan también en este bloque prácticas relacionadas con el control, como así también diferentes métodos de conservación de materias primas y alimentos.

Por último, el bloque de **Gestión de las BPM**, se centra en el abordaje y tratamiento sistemático de los procedimientos de limpieza y desinfección (POES) y de los procedimientos de gestión y administración de la documentación de las BPM. En este bloque se desarrollan prácticas centradas en la trazabilidad de productos gastronómicos, en la confección e implementación de POES y en la identificación de puntos críticos de control y formas de prevención típicas en el proceso de elaboración gastronómica.

En relación a las **prácticas formativas de carácter profesionalizante**, se definen como unos de los ejes estratégicos de la propuesta pedagógica para el ámbito de la FP, el

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

situar al participante en los ámbitos reales de trabajo con las problemáticas características que efectivamente surgen en la actividad formativa del pastelero que se organiza a nivel de cada módulo formativo.

En el cursado del módulo los estudiantes realizaran prácticas formativas:

- En el análisis y observación de casos tipos de :
  - implementación de las BPM en la elaboración de productos alimenticios en gastronomía.
  - enfermedades transmitidas por los alimentos, la problemática de las ETAS y la importancia de la prevención.
  - contaminación e inocuidad de alimentos en el sector gastronómico

- En la confección e Implementación de POES, en la higiene de equipos y utensilios de uso en el sector gastronómico.

- Realizando la implementación de prácticas de higiene personal y ambiental (BPM) al inicio, durante y al finalizar el proceso de elaboración gastronómica.

- Implementando el control de alimentos y materias primas gastronómicas, realizando la evaluación sensorial, medición de pH con cinta reactiva, medición de temperatura.

- En elaboraciones gastronómicas sencillas, realizando diagramas de flujo de identificación de puntos críticos de control y formas de prevención, como también la trazabilidad del producto.

Los objetivos de aprendizajes a tener en cuenta para la evaluación al finalizar el cursado del módulo de Seguridad y BPM serán:

- Reconocer e identificar las enfermedades transmitidas por alimentos contaminados y/o mal procesados (ETAs).

- Reconocer y prevenir los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos y las causas más comunes que provocan intoxicaciones alimentarias.

- Realizar los procedimientos de limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.

- Realizar los procedimientos adecuados de aseo e higiene personal requeridos en la actividad profesional.

- Utilizar conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Concretas de Higiene (POES).

- Aplicar la legislación sanitaria vigente para la manipulación de alimentos.

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

- Aplicar y controlar la aplicación de normas y prácticas sanitarias, ambientales y de seguridad e higiene laboral para prevenir focos de contaminación durante el proceso productivo y/o disminuir los riesgos propios de la ocupación, cuidando la salud propia y la de terceros.

Bloques de contenidos	**Prácticas formativas**
Bloque: Seguridad personal y ambiental	
Concepto de higiene y de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Código Alimentario Argentino. Puntos Críticos de Control (PCC). Incidencia de las malas prácticas en los costos.	Análisis y observación de casos tipo de implementación de las BPM en la elaboración de productos alimenticios en gastronomía.
BPM personales. Requisitos de higiene personal. Indumentaria reglamentaria, buenos hábitos y libreta sanitaria.	Realizar la implementación de prácticas de higiene de manos y de mesada al inicio, durante y al finalizar el proceso de elaboración gastronómica.
BPM ambientales. Características constructivas de las instalaciones. Distribución de ambientes según normativa vigente. Sectorización de tareas. Recaudos para la elaboración de productos destinados a personas con celiaquía. Circulación en el espacio de trabajo. Afluentes: agua fría y caliente, electricidad y gas. Efluentes: residuos y otros efluentes.	Recorrido y observación de la cuadra/cocina observando, registrando y analizando las características constructivas, equipamiento y control de capacidad de frío, desde el marco conceptual y procedimental de las BPM ambientales
Abastecimiento de agua. Agua potable: definición, controles y análisis. Limpieza y desinfección de tanques.	Análisis de riesgos y procedimientos de implementación medida de seguridad, mediante la observación y análisis de características de equipos de elaboración, cocción y conservación.
Maquinarias, equipos y utensilios. Características de construcción. Integridad, funcionamiento y mantenimiento, higiene y aspectos de seguridad.	
Bloque: Inocuidad y contaminación de alimentos.	
Control de materias primas frescas y secas. Secos: recepción –transporte,	Análisis de casos/ tipos de contaminación e inocuidad de alimentos en el sector gastronómico, realizando:

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

habilitación SENASA, conductor, buenas prácticas de carga y descarga; integridad e higiene del envase; rótulos con información según normativa vigente. Frescos: recepción –transporte, camión con equipo de frío, habilitación SENASA, conductor, buenas prácticas de carga y descarga; rótulos con información según normativa vigente. Control organoléptico de materias primas: color, sabor, olor y textura. En frescos control de temperatura y pH. Almacenamiento de materias primas. Rotación. PEPS.	• Desarrollo de análisis grupales sobre la problemática de la contaminación y la importancia de la prevención. • Observación de casos de contaminación recurrente en el sector profesional. • Experiencias con cajas Petri y observación de microorganismos en microscopio.
Microbiología de alimentos. Tipos de microorganismos -beneficiosos, alterantes, patógenos. Bacterias, hongos, levaduras, virus y parásitos. Microorganismos que producen enfermedades a través de los alimentos (Salmonella, E. coli, ST. Aureus, Clostridium perfringens, Clostridium botulinum). Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS): Botulismo, cólera, S. Urémico Hemolítico, Hepatitis. Concepto de infección alimentaria e intoxicación alimentaria. Crecimiento de microorganismos: factores que favorecen el desarrollo bacteriano (pH, agua, temperatura). Métodos de conservación. Métodos físicos y químicos. Escaldado (blanqueo). Pasteurización y esterilización. Refrigeración y congelamiento. Secado y liofilización. Agregado de sustancias químicas que modifican el pH, alcalinización o acidificación. Uso de antibióticos y conservantes químicos. Conceptos generales y procedimientos.	Implementar el control de alimentos y materias primas gastronómicas, realizando : • evaluación sensorial • medición de pH con cinta reactiva • medición de temperatura. Análisis de casos/ tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos, realizando el desarrollo de análisis grupales sobre la problemática de las ETAS y la importancia de la prevención. Realizar la implementación de diferentes métodos de conservación, a saber : • Pasteurización de crema pastelera • Cocción de carnes con control de temperatura interna • Alcalinización con sal
Bloque: Gestión de las *BPM* Programa de limpieza y desinfección.	

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

Procedimientos de limpieza y desinfección (POES). Agentes de limpieza más comunes. Agentes de desinfección más comunes. Formas físicas y modos de uso. Manejo de residuos y efluentes. Control de plagas. Agentes de control más comunes. Formas de prevención, rotación de principios activos y manejo integral de plagas –MIP-. Envases y material de embalaje. Etiquetado. Procedimiento de auto inspección. Estándares de calidad sanitaria.	Confección e Implementación de POES, en la higiene de equipos y utensilios, por ejemplo horno, heladera, laminadora, sobadora, batidora.
Gestión de documentación**:** Administración y gestión de documentación. Manual de procedimientos: manual de BPM, receta integrada, manual de POES, MIP, manejo de residuos, plan de mantenimiento y diagrama de flujo. Interpretación y aplicación de instructivos y procedimientos. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC/ HACCP). Rotulado de productos alimenticios: materias primas, productos intermedios, productos terminados. Confección de rótulos con información necesaria. Trazabilidad de alimentos. Regulaciones y normativa: Código Alimentario Argentino (CAA). Aspectos relevantes para la actividad en el sector de gastronomía. Normativas Provinciales y Municipales relevantes. Requisitos especiales para actividades determinadas del sector profesional de gastronomía (buffet, heladerías, fábrica de pastas). Libreta sanitaria. Interpretación de normativa.	Elaboración de al menos un diagrama de flujo en un producto de producción gastronómica sencilla, identificando puntos críticos de control y formas de prevención. Por ejemplo: masa batida, plato con carne y pan. Desarrollar la trazabilidad de un plato elaborado a base de carnes y o vegetales, por ejemplo suprema. Elaboración de un listado de normativas a cumplimentar y certificados necesarios a considerar en establecimiento gastronómico. Análisis de protocolos bacteriológicos y físico químicos de agua potable. Práctica de toma de muestra de agua para su análisis.

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

Denominación de Módulo: **Gestión del proceso de producción gastronómico**

Tipo de Módulo: **Común de Gestión**

Carga Horaria: 20 **horas Reloj**

Carga Horaria de Práctica formativas de carácter profesionalizante: 10 **horas Reloj**

Presentación:

El módulo de **Gestión del proceso de producción gastronómico** es un módulo de gestión, correspondiente al trayecto de pastelero. Tiene como propósito general integrar contenidos y desarrollar prácticas formativas vinculadas a las variables que intervienen en la gestión y planificación del proceso de producción gastronómica. Un segundo aspecto que recorta este módulo se relaciona con las características de la gestión de los recursos materiales, abordando recortes centrados en la determinación de los costos de los productos elaborados, y también, las formas de almacenaje y gestión de stock. En conjunto ambos recortes se articulan con los problemas característicos de intervención y resolución técnica del pastelero y la organización del equipo de trabajo, en particular con **la función que ejerce el profesional en relación al/las:**

- Determinar las necesidades para la producción en pastelería, según las demandas del establecimiento y las normas y condiciones ambientales, sanitarias, higiénicas y de seguridad.
- Recepcionar, controlar y almacenar materias primas según normas vigentes y condiciones higiénicas y sanitarias.

El presente modulo será de cursado obligatorio para los estudiantes de los diferentes módulos específicos de los trayectos relacionados con el sector profesional de gastronomía (Panadero y Cocinero).

Este módulo se orienta al desarrollo de algunas dimensiones de las siguientes **capacidades profesionales, estando estas articuladas con las funciones que se describen en el alcance del perfil profesional**:

- Interpretar información técnica, relacionada con productos, procesos y/o tecnología aplicable a trabajos en la pastelería, identificando códigos y simbología propios de la actividad, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.

- Aplicar criterios de requisición y abastecimiento de las materias primas y su mejor aprovechamiento basado en las normas de calidad y seguridad alimentaria.

- Establecer relaciones sociales de cooperación, coordinación e intercambio en el propio equipo de trabajo, con otros equipos del área gastronómica o que estén relacionados con el servicio que brinda el establecimiento donde desarrolla sus actividades.

- Transmitir información técnica de manera verbal, sobre el desarrollo de las actividades que le fueron encomendadas para poder distribuir y organizar el trabajo.

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

Para el presente módulo, y desde el punto de vista del **contenido de la formación**, se define para el agrupamiento, la selección y el tratamiento de los contenidos los siguientes bloques:

- **Procesos de gestión**
- **Gestión de recursos materiales**

El bloque **Procesos de gestión**, recorta los saberes y conocimiento relacionados con los conceptos de planificación, gestión, organización y control. El abordaje de estos contenidos se realiza desde el desarrollo del conocimiento teórico/informativo y práctico, realizando la planificación de elaboración de productos gastronómicos, definiendo el conjunto de variables intervinientes en el proceso de planificación y gestión.

El caso de **Gestión de recursos materiales** es un bloque que recorta un conjunto de saberes, y habilidades para el tratamiento y cálculo de costos relativos al proceso de producción de productos gastronómicos. Se desarrollan también en este bloque prácticas relacionadas con la recepción, control y verificación de materias primas y la gestión del control de stock y almacenaje de materias primas y alimentos elaborados, en condiciones de seguridad e higiene, BPM y demás regulaciones vigentes aplicadas a la elaboración gastronómica.

En relación a las **prácticas formativas de carácter profesionalizante**, se definen como unos de los ejes estratégicos de la propuesta pedagógica para el ámbito de la FP, el situar al participante en los ámbitos reales de trabajo con las problemáticas características que efectivamente surgen en la actividad formativa del pastelero que se organiza a nivel de cada módulo formativo.

En el cursado del módulo los estudiantes realizaran prácticas formativas:

- Al planificar un proceso de producción en base a la elaboración de una orden de producción gastronómica.
- Elaborando un presupuesto/tipo de un producto gastronómico, estimando cantidad requerida y calculando los costos relativos.
- Realizando la simulación de un proceso de recepción y control de materias primas.
- Realizando la simulación de un proceso de control de stock y almacenaje de un emprendimiento gastronómico.

Los objetivos de aprendizajes a tener en cuenta para la evaluación al finalizar el cursado del módulo de proceso de producción en gastronomía serán:

- Identificar características generales de los conceptos de planificación, gestión organización y control en el proceso de producción en gastronomía.

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

- Realizar la recepción, control y verificación de materias primas para el proceso de elaboración de productos gastronómicos.
- Aplicar técnicas de control de stock y almacenamientos de materias primas y alimentos elaborados.
- Identificar los componentes de costos en el proceso de elaboración de productos gastronómicos, realizando cálculos de costos de baja complejidad en la elaboración de productos.

Bloques de contenidos	**Prácticas formativas**
Bloque: Procesos de gestión Conceptos de gestión, planificación, organización y control. Calidad. Proveedor. Cliente interno. Organización de recursos disponibles. Liderazgo y delegación de tareas en el equipo de trabajo. Comunicación como estrategia de la gestión. Características de una comunicación efectiva. Factores que obstaculizan la comunicación. Incidentes críticos. Planes de contingencia. Decisiones planificadas y emergentes. Evaluación del trabajo en la cuadra/cocina.	**Planificar un proceso de producción en base a la elaboración de una orden de producción gastronómica considerando la:** • Determinación de necesidades de materias primas e insumos requeridos. • Definición del tiempo de elaboración del producto, en cada una de sus fases. • Selección y preparación de equipos y medios de trabajo utilizados para el proceso de preparación y elaboración del producto gastronómico. • Distribución de tareas al equipo de trabajo. • Evaluación de la calidad del producto y del proceso en función a la planificación establecida.
Bloque: Gestión de recursos materiales Costos. Concepto. Tipos. Costeo de recetas estándar. Almacenaje. Stock y flujo físico. Período de consumo. Rotación. Control de registro de cuadra. Mantenimiento de equipos.	**Elaboración de un presupuesto/tipo de un producto gastronómico, estimando cantidad requerida y calculando los costos relativos a:** • Tiempo de trabajo, • Materias primas e insumos,

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

Control de stocks. Inventario de mercadería. Control de materias prima (ordenamiento, deterioro, rotura, vencimientos, etc.). Recepción de materias primas: control, espacio, equipos y almacenamiento.	• Energía y demás servicios auxiliares, **Realizar la simulación de un proceso de recepción y control de materias primas, tomando en cuenta:** • La recepción de materias primas y alimentos elaborados. • El control de conformidad según las cantidades incluidas en el pedido de mercaderías. • El control de calidad según parámetros normativos vigentes y condiciones higiénico sanitarias y evaluación sensorial **Realizar la simulación de un proceso de control de stock y almacenaje de un emprendimiento gastronómico, realizando:** • El control del inventario y la organización del almacenaje: de almacenes secos para retiros de materia primas y alimentos elaborados en almacenes fríos y congelados. • Considerando la distribución y ubicación de productos, clasificándolos y rotulando, según procedimientos y normas vigentes de BPM seguridad e higiene.

Denominación del Módulo: **Relaciones laborales y orientación profesional**

Tipo de Módulo: Común de Gestión

Carga Horaria: **24horas Reloj**

Carga Horaria de Práctica formativa de carácter profesionalizante: 3 **horas Reloj**

Presentación:

El módulo común **Relaciones laborales y orientación profesional** tiene, como propósito general, contribuir a la formación de los estudiantes del ámbito de la Formación

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

Profesional inicial en tanto trabajadores, es decir sujetos que se inscriben en un sistema de relaciones laborales que les confiere un conjunto de derechos individuales y colectivos directamente relacionados con la actividad laboral.

La propuesta curricular selecciona un conjunto de conocimientos que combinan temáticas generales del derecho y las relaciones de trabajo, con otros que intentan brindar, a los/as estudiantes, información relevante del sector de actividad profesional que es referencia del trayecto formativo específico, aportando a la orientación profesional y formativa de los trabajadores.

Este módulo se orienta al desarrollo de las siguientes **capacidades profesionales, estando estas articuladas con las funciones que se describen en el alcance del perfil profesional**:

- Establecer relaciones sociales de cooperación, coordinación e intercambio en el propio equipo de trabajo, con otros equipos del área gastronómica o que estén relacionados con el servicio que brinda el establecimiento donde desarrolla sus actividades.

El presente modulo será de cursado obligatorio para los estudiantes de los diferentes módulos específicos de los trayectos relacionados con el sector profesional de gastronomía (Panadero y Cocinero).

Para el presente módulo, y desde el punto de vista del **contenido de la formación**, se define para el agrupamiento, la selección y el tratamiento de los contenidos los siguientes bloques

- **Derecho del Trabajo y Relaciones Laborales**
- **Orientación Profesional y Formativa**

El bloque **Derecho del Trabajo y Relaciones Laborales** tiene, como núcleos centrales, el contrato de trabajo y la negociación colectiva. A partir de ellos, se abordan conocimientos referidos a la dimensión legal del contrato de trabajo, los derechos que se derivan de la relación salarial y aquellos que se niegan mediante formas precarias de vínculo contractual; a la vez que las dimensiones que hacen al contrato de trabajo un hecho colectivo, que se constituye a través de instancias de representación, conflicto y acuerdo colectivo. Se brinda especial atención al conocimiento de los convenios colectivos sectoriales, que rigen en cada actividad.

El bloque **Orientación Profesional y Formativa** tiene, como referencia central, el sector de actividad profesional y económica que corresponde a la figura profesional asociada al trayecto formativo específico. Se aborda una caracterización sectorial en términos económicos, tecnológicos, de producción y empleo, que permita a los estudiantes conocer los ámbitos de inserción potenciales, los posibles recorridos formativos y profesionales dentro del sector, con el propósito de orientación.

En relación a las **prácticas formativas de carácter profesionalizante**, se definen como unos de los ejes estratégicos de la propuesta pedagógica para el ámbito de la FP, el situar al participante en los ámbitos reales de trabajo con las problemáticas características de desempeño ocupacional/profesional.

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

Las prácticas formativas que se proponen para este módulo se organizan en torno a la presentación de casos característicos y situaciones problemáticas del sector profesional, con el fin de proponer un acercamiento integral al campo profesional del sector gastronómico, los actores involucrados, las problemáticas más comunes, etc. Se espera que el trabajo con este tipo de prácticas permitan el análisis y acercamiento a la complejidad de las temáticas propuestas, evitando de esta manera un abordaje netamente expositivo.

Los objetivos de aprendizajes a tener en cuenta para la evaluación al finalizar el cursado del módulo de "Relaciones laborales y orientación profesional" serán:

- Reconocer las normativas de aplicación en el establecimiento de contratos de trabajo en el sector, los componentes salariales del contrato y los derechos asociados al mismo.
- Reconocer y analizar las instancias de representación y negociación colectiva existentes en el sector, y los derechos individuales y colectivos involucrados en dichas instancias.
- Reconocer y analizar las regulaciones específicas de la actividad profesional en el sector, en aquellos casos en que existan tales regulaciones.
- Relacionar posibles trayectorias profesionales, con las opciones de formación profesional inicial y continua en el sector de actividad.

Bloques de contenidos	**Prácticas formativas**
Bloque: Derecho del trabajo y relaciones laborales • Representación y negociación colectiva: Sindicatos: características organizativas. Representación y organización sindical. El convenio colectivo como ámbito de las relaciones laborales. Concepto de paritarias. El papel de la formación profesional inicial y continua en las relaciones laborales. • Contrato de trabajo: Relación salarial, Trabajo registrado y no registrado. Modos de contratación. Flexibilización laboral y precarización. Seguridad social. Riesgos del trabajo y las ocupaciones. La formación profesional inicial y continua como derecho de los trabajadores. La formación	• Análisis de casos y situaciones problemáticas de las relaciones laborales en el sector profesional. Algunas temáticas sugeridas que deberán estar presente en el o los casos y/o la situación problemática: - Conflicto salarial y/o condiciones de trabajo - Trabajo registrado / Trabajo no registrado - Flexibilización y precarización laboral - Condiciones y medio ambiente del trabajo - Ejercicio profesional y responsabilidades que se desprenden de las regulaciones de la actividad - Roles y trayectorias ocupacionales, y el papel de la FP inicial y continua en el sector profesional

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

profesional como dimensión de la negociación colectiva y las relaciones laborales. **Bloque: Orientación profesional y formativa** • Sectores y subsectores de actividad principales que componen el sector profesional. Empresas: Tipos y características. Rasgo central de las relaciones de empleo en el sector: Ocupaciones y puestos de trabajo en el sector profesional: características cuantitativa y cualitativas. Mapa ocupacional. Trayectorias típicas y relaciones funcionales. Mapa formativo de la FP inicial y continua en el sector profesional y su correspondencia con los roles ocupacionales de referencia. Regulaciones sobre el ejercicio profesional: habilitación profesional e incumbencia.	Las fuentes recomendadas para el tratamiento de las temáticas sugeridas y la selección de casos y/o situaciones problemáticas, podrían ser: material periodístico, estatutos sindicales, actas paritarias, convenio colectivo de trabajo, información estadística laboral y económica, documentos históricos, documentos normativos, entre otros. Elaboración de carpetas de antecedentes profesionales. Realizar actividades de archivo y organización de la información obtenida para una buena presentación de los servicios a ofrecer.

Denominación del Módulo: **Preparaciones básicas en pastelería**

Tipo de Módulo: Común

Carga Horaria: 50 **horas Reloj**

Carga Horaria de Práctica formativa de carácter profesionalizante: 32 **horas Reloj**

Presentación:

El módulo de **Preparaciones básicas en pastelería** se organiza como un módulo común, correspondiente al trayecto de pastelero. Tiene como propósito general integrar contenidos y desarrollar prácticas formativas vinculadas a los procesos de pre-elaboración y elaboración de productos básicos de pastelería, recortando en aquellas técnicas y productos que se derivan de los batidos pesados, livianos semilíquidos y cremas, así como derivados de las masas quebradas y hojaldradas. El módulo aborda, en segundo término, los saberes, conocimiento y habilidades propias del proceso de pre-elaboración (mise en place) y elaboración de productos, profundizando así mismo, sobre los aspectos relativos al conocimiento de las materias primas y sus propiedades, la interpretación de recetas y cálculo de materias primas en base a los productos a realizar,

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

la evaluación sensorial de los mismos, como también las condiciones de seguridad, higiene y buenas prácticas de manufactura personales y ambientales en el proceso de preparación y elaboración.

En conjunto ambos recortes se articulan con los problemas característicos de intervención y resolución técnica del pastelero, en particular con **la función que ejerce el profesional en relación al/las:**

- Determinar las necesidades para la producción en pastelería, según las demandas del establecimiento y las normas y condiciones ambientales, sanitarias, higiénicas y de seguridad
- Recepcionar, controlar y almacenar materias primas según normas vigentes y condiciones higiénicas y sanitarias.
- Preparar y poner a punto el espacio y los medios de trabajo utilizados en el área de pastelería, en condiciones ambientales y de seguridad, siguiendo normas de higiene y sanitarias
- Realizar los procesos de preelaboración/preproducción; elaboración/producción, terminación y decoración de los productos de pastelería, en condiciones higiénicas de sanidad, seguridad y calidad.

El presente modulo será de cursado obligatorio para los estudiantes de los diferentes módulos específicos de los trayectos relacionados con el sector profesional de gastronomía (Panadero y Cocinero).

Este módulo se orienta al desarrollo de algunas dimensiones de las siguientes **capacidades profesionales, estando estas articuladas con las funciones que se describen en el alcance del perfil profesional**:

- Interpretar información técnica, relacionada con productos, procesos y/o tecnología aplicable a trabajos en la pastelería, identificando códigos y simbología propios de la actividad, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.
- Aplicar criterios de requisición y abastecimiento de las materias primas y su mejor aprovechamiento basado en las normas de calidad y seguridad alimentaria.
- Transmitir información técnica de manera verbal, sobre el desarrollo de las actividades que le fueron encomendadas para poder distribuir y organizar el trabajo.
- Aplicar la selección de la materia prima y la elección de la técnica adecuada para la producción de los productos de la pastelería a ser presentados en el servicio.
- Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la pastelería, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo.

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

- Integrar las técnicas de trabajo, la información, la utilización de insumos y equipamiento, los criterios de calidad y de producción y los aspectos de seguridad e higiene en las actividades de la elaboración de preparaciones culinarias.

- Seleccionar máquinas, herramientas e insumos, elementos de protección personal y técnicas de trabajo para asegurar que se cumplan con los estándares de seguridad laboral, bromatológicas y optimizar las características organolépticas durante los procesos de procesamiento de alimentos.

Para el presente módulo, y desde el punto de vista del **contenido de la formación**, se define para el agrupamiento, la selección y el tratamiento de los contenidos los siguientes bloques:

- **Preparación previa a la elaboración**
- **Elaboración de masas batidas.**
- **Elaboración de masas quebradas**
- **Elaboración de masas hojaldradas**

El bloque **Preparación previa a la elaboración**, recorta los saberes, conocimientos y técnicas relacionadas con la etapa de preparación de materias primas, equipos y utensilios para la elaboración de productos de pastelería básica. El abordaje de estos contenidos se realiza desde el desarrollo del conocimiento teórico/informativo y práctico, resolviendo cálculos de cantidades de materias primas en función del volumen de productos a elaborar e interpretación de recetas.

El bloque de **Elaboración de masa batidas,** es un bloque que recorta un conjunto de saberes, conocimiento y habilidades para la elaboración de productos derivados de masas batidas livianas y pesadas, abordando integralmente el tratamiento e identificación, selección y control de las materias primas, equipos, y utensilios hasta las técnicas de elaboración de productos de pastelería básicos y la posterior evaluación sensorial y la resolución de incidentes críticos en el proceso de elaboración de los productos de pastelería.

El bloque de **Elaboración de masa quebrada,** al igual que el bloque anterior, recorta un conjunto de saberes, conocimiento y habilidades para la elaboración de productos derivados de masas quebradas, abordando integralmente el tratamiento e identificación, selección y control de las materias primas, equipos, y utensilios hasta las técnicas de elaboración de productos de pastelería básicos y la posterior evaluación sensorial y la resolución de incidentes críticos en el proceso de elaboración de los productos de pastelería.

El caso de **Elaboración de masa hojaldradas,** es un bloque que recorta un conjunto de saberes, conocimiento y habilidades para la elaboración de productos derivados de masas hojaldradas, abordando integralmente el tratamiento e identificación, selección y control de las materias primas, equipos, y utensilios hasta las técnicas de elaboración de

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

productos de pastelería básicos y la posterior evaluación sensorial y la resolución de incidentes críticos en el proceso de elaboración de los productos de pastelería.

En relación a las **prácticas formativas de carácter profesionalizante**, se definen como unos de los ejes estratégicos de la propuesta pedagógica para el ámbito de la FP, el situar al participante en los ámbitos reales de trabajo con las problemáticas características que efectivamente surgen en la actividad formativa del pastelero que se organiza a nivel de cada módulo formativo.

En el cursado del módulo los estudiantes realizaran prácticas formativas:

- En la preparación de materias primas, equipos y utensilios para la elaboración batidos livianos, semilíquidos, batidos pesados y cremas, masas quebradas y masas hojaldradas.
- Elaborando productos derivados de batidos livianos, semilíquidos, batidos pesados y cremas, por ejemplo: bizcochuelos, budines y merengues; de masa quebrada, a saber: tartas dulces y scons; de masas hojaldradas como ser: mil hojas, cañones, palmeritas.
- En la resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos de batidos livianos, semilíquidos, batidos pesados y cremas, masas quebradas y masas hojaldradas.

- En las prácticas de evaluación sensorial de las materias primas y la producción como también la degustación de los productos elaborados.

Los objetivos de aprendizajes a tener en cuenta para la evaluación al finalizar el cursado del módulo de Preparaciones básicas en pastelería serán:

- Interpretar recetas y realizar el cálculo de cantidades de materias primas en función del tipo y escala de producción de productos básicos de pastelería.
- Preparar las materias primas, equipos y utensilios para la elaboración de productos de pastelería de batidos livianos, semilíquidos, pesados y cremas, masas quebradas y hojaldradas.
- Realizar los procesos de pre elaboración, elaboración y terminación de productos básicos de pastelería con batidos livianos y pesados, masas quebradas y hojaldradas.
- Reconocer las características y propiedades de los productos elaborados a partir de la evaluación sensorial y degustación de la producción.
- Resolver situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos de pastelería básica**.**
- Implementar las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y la aplicación de buenas prácticas de manufacturas personal y ambiental.

Bloques de contenidos	**Prácticas formativas**

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

Bloque: Preparación previa a la elaboración Equipos y mobiliario de la cuadra. Equipos de elaboración, de cocción, de fermentación y de conservación. Herramientas y utensilios. Características y funciones. Cuidado preventivo de equipos. Uso adecuado. Concepto de preparación previa: Acondicionamiento del espacio de trabajo, control de equipos, herramientas, materias primas y preparaciones. Buenas prácticas de manufactura aplicadas a la mise en place Características de la organización y circulación en el espacio de trabajo. Las materias primas. Características generales. Clasificación. Características de su almacenamiento, y acondicionamiento. Cálculo de materias primas. Rindes. Proporcionalidad y regla de tres simple. Sistemas de medición Técnicas específicas (pesar, medir, cortar). Interpretación de recetas e indicaciones verbales o escritas.	**Preparación de materias primas, equipos y utensilios para la elaboración de batidos livianos y pesados, masas quebradas y masas hojaldradas, teniendo en cuenta:** • Controles previos de equipos, utensilios y herramientas y su puesta en funcionamiento. • Higiene de mobiliario, equipos y utensilios antes, durante y después de las preparaciones según corresponda. • Interpretación de recetas y cálculo de cantidades de materias primas. • Cálculo de rendimiento. **Prácticas de evaluación sensorial de las materias primas a utilizar**
Bloque: **Elaboración de batidos:** Batidos livianos y pesados. Masas líquidas y semilíquidas. Definición. Características principales. Técnicas y métodos. De cascado, de calentamiento de huevos y azúcar, baño María, de tamizado, de incorporación en	**Elaboración de productos derivados de batidos livianos, semilíquidos, batidos pesados y cremas, resguardando:** • El uso adecuado de utensilios y maquinarias • La correcta ejecución de la técnica y su gesto profesional

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

forma de lluvia, de batido, revestimiento, cocción. Técnica de pasteurización. Manejo de la manga pastelera. Escudillado. Técnica de la espátula. Técnicas incorporar y mezclar. Método de incorporación de la manteca en el batido. Método de incorporación de huevos a la manteca. El gesto profesional en la aplicación de técnicas. Características organolépticas de los productos con con masa batidas. Pautas para su evaluación sensorial. Cuidados a tener en cuenta durante la mise en place, la elaboración y la cocción. Incidentes críticos durante la elaboración. Posibles Soluciones. Propiedades funcionales de las materias primas utilizadas para la elaboración de batidos (huevo, harina, manteca, azúcar, leche y derivados, agentes leudantes y espesantes). Buenas prácticas de manufactura en la elaboración de masas batidas.	• La correcta utilización y cálculo de las materias primas. **Los productos a elaborar, serán como mínimo**: **Cremas**: crema pastelera crema de chocolate y chantilly. **Batido livianos**: Bizcochuelo vainilla y chocolate, pionono, merengues. **Batidos pesados**: Budín de limón y 4/4 budín marmolado, pasta choux y **Semilíquidos**: wafles, panqueques **Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos de masas batidas**. **Prácticas de evaluación sensorial de la producción y degustación de los productos elaborados.**
Bloque: Elaboración de masas quebradas Masas quebradas. Definición. Características. Método arenado y cremado. Técnicas y métodos. Laminado. Método palote. Técnica de revestimiento. Método fondear. Técnica pelar manzanas. Método manual. Técnica de cocción en blanco. Escudillado. Técnicas de decoración de masas secas. Técnica de corte. Características organolépticas de los productos con masa quebrada. Pautas para su evaluación sensorial Cuidados a tener en cuenta durante la mise en place, la elaboración y la cocción. Incidentes críticos durante la elaboración. Posibles soluciones. Análisis de la producción.	**Elaboración de productos derivados de masas quebradas, resguardando**: • La selección, preparación y operación adecuada de utensilios y maquinarias. • La correcta utilización y cálculo de las materias primas. • La ejecución de la técnica y procedimientos para la obtención del producto. **Los productos de masas quebradas a elaborar, serán como mínimo**: Tartas dulces, scons. **Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos de masas quebradas**. **Prácticas de evaluación sensorial de la producción y degustación de los productos elaborados.**

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

Propiedades funcionales de las materias primas utilizadas para la elaboración de masas quebradas (materias grasas, azúcar impalpable). Buenas prácticas de manufactura en la elaboración de masas quebradas.	
Bloque; Elaboración de masas hojaldradas Masas hojaldradas. Definición. Características de las masas hojaldradas cocidas. Consistencia, pliegues. Tipos de hojaldre: invertido, clásico y rápido. Desarrollo del hojaldre. Utilización de sobadora. Manipulación segura. Agente de levantamiento físico: el vapor Técnicas y métodos. Conservación, amasado, empaste, laminado, pliegue, cocción, corte, terminación y conservación. Estados de la masa. Tiempos de reposo y temperatura de la masa. Espesor y rendimiento. Técnicas de uso de fondant industrializado. Características organolépticas de los productos con masa hojaldrada. Pautas para su evaluación sensorial. Incidentes críticos durante la elaboración. Posibles Soluciones. Cuidados a tener en cuenta durante la mise en place, la elaboración y la cocción. Propiedades funcionales de las materias primas utilizadas para la elaboración de masas hojaldradas (sal, agua, vinagre y materias grasas). Buenas prácticas de manufactura en la elaboración de masas batidas.	**Elaboración de productos derivados de Masas hojaldradas, teniendo en cuenta :** • La selección, preparación y operación adecuada de utensilios y maquinarias. • La correcta utilización y cálculo de las materias primas. • La ejecución de la técnica y procedimientos para la obtención del producto. **Los productos de masas hojaldradas a elaborar, serán como mínimo**: Mil hojas, cañones, palmeritas. **Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos.** **Prácticas de evaluación sensorial de la producción y degustación de los productos elaborados.** **Las diferentes actividades del módulo deben llevarse a cabo en forma individual o grupal tomando decisiones acerca de:** Criterios de calidad. La administración de los diferentes recursos tanto materiales como humanos. El mantenimiento de los diferentes equipos y herramientas necesarias. La implementación de las condiciones de

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

	higiene y seguridad del ámbito de trabajo y la aplicación de buenas prácticas de manufacturas personal y ambiental. En todos los casos las actividades propuestas deben ser realizadas utilizando el vocabulario técnico adecuado, transmitiendo la información técnica y realizando la correcta ejecución de la técnica y su gesto profesional. La creciente autonomía en la toma de decisiones que luego se realizarán en el ejercicio profesional

Denominación del Módulo: **Preparaciones básicas en panadería**

Tipo de Módulo: Común

Carga Horaria: 46 **horas Reloj**

Carga Horaria de Práctica formativa de carácter profesionalizante: 28 **horas Reloj**

Presentación:

El módulo de **Preparaciones básicas de panadería** es un módulo común, correspondiente al trayecto de pastelero. Tiene como propósito general integrar contenidos y desarrollar prácticas formativas vinculadas a los procesos de pre elaboración y elaboración de productos básicos de panadería, recortando en aquellas técnicas y productos que se derivan de las masas fermentadas y de las masas quebradas saladas. El módulo aborda, en segundo término, los saberes, conocimiento y habilidades propias del proceso de pre-elaboración (mise en place) y elaboración de productos, profundizando así mismo, sobre los aspectos relativos a las características y propiedades de las materias primas, la interpretación de recetas y cálculos de materias primas en base a los productos a realizar, la evaluación sensorial de los mismos, como también las condiciones de seguridad, higiene y buenas prácticas de manufactura personales y ambientales en el proceso de preparación y elaboración.

En conjunto ambos recortes se articulan con los problemas característicos de intervención y resolución técnica del pastelero, en particular con **la función que ejerce el profesional en relación al/las:**

- Determinar las necesidades para la producción en pastelería, según las demandas del establecimiento y las normas y condiciones ambientales, sanitarias, higiénicas y de seguridad.

- Recepcionar, controlar y almacenar materias primas según normas vigentes y condiciones higiénicas y sanitarias.

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

- Preparar y poner a punto el espacio y los medios de trabajo utilizados en el área de pastelería, en condiciones ambientales y de seguridad, siguiendo normas de higiene y sanitarias

- Realizar los procesos de preelaboración/preproducción; elaboración/producción, terminación y decoración de los productos de panadería pastelería, en condiciones higiénicas de sanidad, seguridad y calidad.

El presente módulo será de cursado obligatorio para los estudiantes de los diferentes módulos específicos de los trayectos relacionados con el sector profesional de gastronomía (Panadero y Cocinero).

Este módulo se orienta al desarrollo de algunas dimensiones de las siguientes **capacidades profesionales, estando estas articuladas con las funciones que se describen en el alcance del perfil profesional**:

- Interpretar información técnica, relacionada con productos, procesos y/o tecnología aplicable a trabajos en la pastelería, identificando códigos y simbología propios de la actividad, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.

- Aplicar criterios de requisición y abastecimiento de las materias primas y su mejor aprovechamiento basado en las normas de calidad y seguridad alimentaria.

- Transmitir información técnica de manera verbal, sobre el desarrollo de las actividades que le fueron encomendadas para poder distribuir y organizar el trabajo.

- Aplicar la selección de la materia prima y la elección de la técnica adecuada para la producción de los productos de la pastelería a ser presentados en el servicio.

- Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la pastelería, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo.

- Integrar las técnicas de trabajo, la información, la utilización de insumos y equipamiento, los criterios de calidad y de producción y los aspectos de seguridad e higiene en las actividades de la elaboración de preparaciones culinarias.

- Seleccionar máquinas, herramientas e insumos, elementos de protección personal y técnicas de trabajo para asegurar que se cumplan con los estándares de seguridad laboral, bromatológicas y optimizar las características organolépticas durante los procesos de procesamiento de alimentos.

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

Para el presente módulo, y desde el punto de vista del **contenido de la formación**, se define para el agrupamiento, la selección y el tratamiento de los contenidos los siguientes bloques:

- **Preparación previa a la elaboración**
- **Elaboración de productos básicos con masa fermentada**
- **Elaboración de productos básicos con masa quebrada salada**

El bloque **Preparación previa a la elaboración**, recorta los saberes, conocimientos y técnicas relacionadas con la etapa de preparación de materias primas, equipos y utensilios para la elaboración de productos de panadería. El abordaje de estos contenidos se realiza desde el desarrollo del conocimiento teórico/informativo y práctico, resolviendo cálculos de cantidades y de materias primas en función del volumen de productos a elaborar e Interpretación de recetas.

El caso de **Elaboración de productos básicos con masa fermentada,** es un bloque que recorta un conjunto de saberes, conocimientos y habilidades para la elaboración de productos derivados de masas fermentadas, abordando integralmente el tratamiento e identificación, selección y control de las materias primas, equipos, y utensilios hasta las técnicas de elaboración de productos de panadería básicos; la posterior evaluación sensorial y la resolución de incidentes críticos en el proceso de elaboración de los productos de panadería.

Por último, el bloque de **Elaboración de productos básicos con masa quebrada salada,** al igual que el bloque anterior, recorta un conjunto de saberes, conocimiento y habilidades para la elaboración de productos derivados de masas quebradas, abordando integralmente el tratamiento e identificación, selección y control de las materias primas, equipos, y utensilios hasta las técnicas de elaboración de productos de panadería básicos y la posterior evaluación sensorial y la resolución de incidentes críticos en el proceso de elaboración de los productos de panadería.

En relación a las **prácticas formativas de carácter profesionalizante**, se definen como unos de los ejes estratégicos de la propuesta pedagógica para el ámbito de la FP, el situar al participante en los ámbitos reales de trabajo con las problemáticas características que efectivamente surgen en la actividad formativa del pastelero que se organiza a nivel de cada módulo formativo.

En el cursado del módulo los estudiantes realizaran prácticas formativas:

- En la preparación de materias primas, equipos y utensilios para la elaboración masas fermentadas y masas quebradas saladas.
- Elaborando productos derivados de masas fermentadas como ser: figazas, panes, pizza, pre pizzas y grisines; y de masa quebrada salada, a saber tartas saladas y sus variantes.

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

- En la resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos de masas fermentadas y masa quebrada salada.

- En la realización de prácticas de evaluación sensorial de las materias primas y degustación de los productos elaborados.

Los objetivos de aprendizajes a tener en cuenta para la evaluación al finalizar el cursado del módulo de Preparaciones básica de panadería serán:

- Interpretar recetas y realizar el cálculo de cantidades de materias primas en función del tipo y escala de producción de productos básicos de panadería.
- Preparar materias primas, equipos y utensilios para la elaboración de productos de panadería de masas fermentadas y quebradas saladas.
- Realizar los procesos de pre elaboración, elaboración y terminación de productos básicos de panadería con masas fermentadas y quebradas saladas.
- Reconocer las características y propiedades de los productos elaborados a partir de la evaluación sensorial y degustación de la producción.
- Resolver situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos de panadería básica**.**
- Implementar las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y la aplicación de buenas prácticas de manufacturas personal y ambiental.

Bloques de contenidos	**Prácticas formativas**
Bloque: Preparación previa a la elaboración Características y funciones de los equipos y mobiliario de trabajo. Equipos de elaboración, de fermentación y de conservación. Equipo de cocción: Hornos. Tipos: por conversión, refractarios, eléctricos, a gasoil, rotativos. Herramientas y utensilios. Cuidado preventivo de equipos y usos adecuados. Concepto de preparación previa. Buenas prácticas de manufactura aplicadas a la mise en place. Acondicionamiento del espacio de trabajo, control de equipos, herramientas, materias primas y	**Preparación de materias primas, equipos y utensilios para la elaboración masas fermentadas, teniendo en cuenta los/la:** • Controles previos de equipos, utensilios y herramientas y su puesta en funcionamiento. • Higiene de mobiliario, equipos y utensilios antes, durante y después de las preparaciones según corresponda. • Interpretación de recetas y cálculo de cantidades de materias primas. • Cálculos de rendimiento. **Prácticas de evaluación sensorial de las**

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

preparaciones. Características de la organización y circulación en el espacio de trabajo. Las materias primas en las preparaciones básicas de panadería. Características generales. Clasificación. Características de su almacenamiento, y acondicionamiento. Cálculo de materias primas. Rindes. Proporcionalidad y regla de tres simple. Sistemas de medición. Técnicas específicas (pesar, medir, cortar). Interpretación de recetas.	**materias primas a utilizar.**
Bloque: Elaboración de productos básicos con masa fermentada Características de la masa fermentada. Clasificación. Masas Madres. Tipos y características. Características del proceso de elaboración: fases activas y fases pasivas. Descripción de las propiedades y funciones de cada materia prima dentro de las elaboraciones con masa fermentada. Harina de trigo (ooo y oooo). Harina de salvado. Levaduras secas y frescas. Otros leudantes (harinas con leudante, polvo para hornear, bicarbonato de sodio.) Materias grasas: manteca, margarina, grasa, aceite, oleomargarina. La sal. El huevo. Líquidos. Azucares. Mejoradores: Aditivos. Maltarina: extracto de malta. Cantidades y proporciones de las materias primas según el producto a elaborar. Técnicas y Métodos: específicos en elaboraciones con masa fermentada: Técnica de amasado o mezclado: a mano y en forma mecánica. Características y tiempos de descanso o	**Elaboración de productos derivados de masas fermentadas, en particular: figazas árabes, de manteca y comunes, panes saborizados, casero, de salvado, de pizza, pre pizzas, grisines; resguardando**: • La selección, preparación y operación adecuada de utensilios y maquinarias. • La correcta utilización y cálculo de las materias primas. • La ejecución de la técnica y procedimientos para la obtención del producto. **Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos de masas fermentadas.** **Realización de evaluación sensorial de la producción y degustación de los productos elaborados.** **Las diferentes actividades del módulo deben llevarse a cabo en forma individual o grupal tomando decisiones acerca de:**

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

Fermentación en masas fermentadas. Punto de leudado. Técnicas de Formación de piezas. Técnica / Método de Estibado. Cocción: Tiempos de horneado y temperaturas. Técnicas de Terminación. Cuidados a tener en cuenta durante la mise en place, la elaboración y la cocción. Incidentes críticos durante la elaboración con masas fermentadas. Posibles Soluciones	Criterios de calidad. La administración de los diferentes recursos tanto materiales como humanos. El mantenimiento de los diferentes equipos y herramientas necesarias. La implementación de las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y la aplicación de buenas prácticas de manufacturas personal y ambiental. En todos los casos las actividades propuestas deben ser realizadas utilizando el vocabulario técnico adecuado, transmitiendo la información técnica y realizando la correcta ejecución de la técnica y su gesto profesional. La creciente autonomía en la toma de decisiones que luego se realizarán en el ejercicio profesional
Bloque: Elaboración de productos básicos con masa quebrada salada. Característica de la masa quebrada. Propiedades funcionales de cada materia prima dentro de las elaboraciones con masa quebrada. (Harina de trigo (ooo y oooo). Materias grasas: manteca, margarina, grasa, aceite. La sal. El huevo. Líquidos. Azucares. Cantidades y proporciones de las materias primas según el producto a elaborar. Técnicas y Métodos específicos: Mezclado (arenado): Descanso en fríos. Estirado y Fondeado Técnica de corte.	**Elaboración de productos derivados de masa quebrada salada, en particular: tartas saladas y tarteletas resguardando:** • La selección, preparación y operación adecuada de utensilios y maquinarias. • La correcta utilización y cálculo de las materias primas. • La ejecución de la técnica y procedimientos para la obtención del producto. **Realización de evaluación sensorial de la producción y degustación de los productos elaborados**. **Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos de masas fermentadas.** **Las diferentes actividades del módulo deben llevarse a cabo en forma**

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

Pre cocción y Cocción. Terminación. Decoración Cuidados a tener en cuenta durante la mise en place, la elaboración y la cocción de productos con masa quebrada Incidentes críticos durante la elaboración. Posibles Soluciones. Buenas prácticas de manufactura aplicadas en la elaboración de masas quebradas saladas.	**individual o grupal tomando decisiones acerca de:** Criterios de calidad. Las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y las buenas prácticas de manufactura personal y ambiental. Administración de los diferentes recursos tanto materiales como humanos. El mantenimiento de los diferentes equipos y herramientas necesarias. En todos los casos las actividades propuestas deben ser realizadas utilizando el vocabulario técnico adecuado, transmitiendo la información técnica y realizando la correcta ejecución de la técnica y su gesto profesional. La creciente autonomía en la toma de decisiones que luego se realizarán en el ejercicio profesional

Denominación del Módulo: **Elaboraciones de Pastelería**

Tipo de Módulo: Específico

Carga Horaria: 154 **horas Reloj**

Carga Horaria de Práctica formativa de carácter profesionalizante: 124 **horas Reloj**

Presentación:

El módulo de **Elaboraciones de pastelería** es un módulo específico, correspondiente al trayecto de pastelero. Tiene como propósito general integrar contenidos y desarrollar prácticas formativas vinculadas a los procesos de pre elaboración, elaboración y terminación de productos propios y característicos de pastelería de diversa complejidad.

Este módulo retoma los conocimientos y habilidades abordados en el módulo de pastelería básica, profundiza y complejiza en conocimientos y técnicas para la elaboración de diferentes tipos de productos con masa batidas, masas quebradas, masas fermentadas, masas hojaldradas y masas mixtas; haciendo hincapié en el dominio específico de las técnicas que se ponen en juego durante el proceso de producción.

En segundo término, profundiza, sobre los aspectos relativos a las características y propiedades de las materias primas, la interpretación de recetas y cálculos de materias primas en base a los productos a realizar, la evaluación sensorial de los mismos, como

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

también las condiciones de seguridad, higiene y buenas prácticas de manufactura personales y ambientales en el proceso de pre elaboración, elaboración y terminación.

En conjunto ambos recortes se articulan con los problemas característicos de intervención y resolución técnica del pastelero, en particular con **la función que ejerce el profesional en relación al/las:**

- Determinar las necesidades para la producción en pastelería, según las demandas del establecimiento y las normas y condiciones ambientales, sanitarias, higiénicas y de seguridad.

- Recepcionar, controlar y almacenar materias primas según normas vigentes y condiciones higiénicas y sanitarias.

- Preparar y poner a punto el espacio y los medios de trabajo utilizados en el área de pastelería, en condiciones ambientales y de seguridad, siguiendo normas de higiene y sanitarias

- Realizar los procesos de preelaboración/preproducción; elaboración/producción, terminación y decoración de los productos de pastelería, en condiciones higiénicas de sanidad, seguridad y calidad.

Este módulo se orienta al desarrollo de algunas dimensiones de las siguientes **capacidades profesionales, estando estas articuladas con las funciones que se describen en el alcance del perfil profesional**:

- Interpretar información técnica, relacionada con productos, procesos y/o tecnología aplicable a trabajos en la pastelería, identificando códigos y simbología propios de la actividad, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.

- Transferir la información de los procesos de producción, relacionada con productos o procesos en la pastelería, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.

- Comprender e identificar en la carta las preparaciones a realizar para planificar y organizar la confección de la mise en place con el fin de asegurar la disponibilidad de las preparaciones al momento del servicio o la producción.

- Transmitir información técnica de manera verbal, sobre el desarrollo de las actividades que le fueron encomendadas para poder distribuir y organizar el trabajo.

- Aplicar la selección de la materia prima y la elección de la técnica adecuada para la producción de los productos de la pastelería a ser presentados en el servicio.

- Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la pastelería, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo.

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

- Integrar las técnicas de trabajo, la información, la utilización de insumos y equipamiento, los criterios de calidad y de producción y los aspectos de seguridad e higiene en las actividades de la elaboración de preparaciones culinarias.

- Seleccionar máquinas, herramientas e insumos, elementos de protección personal y técnicas de trabajo para asegurar que se cumplan con los estándares de seguridad laboral, bromatológicas y optimizar las características organolépticas durante el procesamiento de alimentos.

Para el presente módulo, y desde el punto de vista del **contenido de la formación**, se define para el agrupamiento, la selección y el tratamiento de los contenidos los siguientes bloques:

- **Elaboraciones con masas batidas y cremas**
- **Elaboraciones con masas quebradas**
- **Elaboraciones con masas fermentada dulce**
- **Elaboraciones con masas hojaldradas y mixtas.**

El bloque **Elaboraciones con masas batidas y cremas**, recorta los saberes, conocimientos y técnicas relacionadas con la preelaboración, elaboración y terminación de aquellos productos elaborados a base de masas batidas así como también el abordaje de habilidades para la elaboración de diversas cremas que se utilizan para la producción en pastelería. Se aborda también y específicamente las técnicas específicas de terminación y presentación de las elaboraciones

El bloque de **Elaboraciones con masas quebradas,** aborda específicamente los conocimientos y habilidades para la elaboración de productos con masas quebradas, como por ejemplo scones, alfajores, tartas y masas secas.

El caso de **Elaboraciones con masas fermentada dulce,** es un bloque que recorta un conjunto de saberes, conocimiento y habilidades para la elaboración de productos elaborados a base de masas fermentadas, especialmente productos ligados a la facturería (pan de leche, pan de maiz). Se aborda también y específicamente las técnicas específicas de terminación y presentación de las elaboraciones.

Para el caso del **Elaboraciones con masas hojaldradas y mixtas** se recortan conocimientos, saberes y habilidades para la elaboración de productos con masa de hojaldre clásico y hojaldre invertido, así como también elaboraciones con masa mixta; profundizando y complejizando aquellos que fueron abordados en el módulo de preparaciones básicas. Se trabaja también las técnicas específicas de terminación y presentación de las elaboraciones

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

Para cada uno de los bloques, se realiza un abordaje integral en el tratamiento, identificación, selección y control de las materias primas, equipos, y utensilios hasta las técnicas de elaboración de los productos; la posterior evaluación sensorial y la resolución de puntos críticos en el proceso de elaboración.

En relación a las **prácticas formativas de carácter profesionalizante**, se definen como unos de los ejes estratégicos de la propuesta pedagógica para el ámbito de la FP, el situar al participante en los ámbitos reales de trabajo con las problemáticas características que efectivamente surgen en la actividad formativa del pastelero que se organiza a nivel de cada módulo formativo. Para este módulo de carácter específico las prácticas formativas requieren de la toma de un conjunto de decisiones propias del quehacer profesional necesarias para la elaboración de diversos pedidos de producción

En el cursado del módulo los estudiantes realizaran prácticas formativas:

- Elaborando diversos productos de pastelería, teniendo en cuenta las decisiones a tomar en las diferentes etapas de la producción
- En la resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos de pastelería.
- En la realización de prácticas de evaluación sensorial de las materias primas y degustación de los productos elaborados.

Los objetivos de aprendizajes a tener en cuenta para la evaluación al finalizar el cursado del módulo de Elaboraciones de pastelería serán:

- Interpretar recetas y realizar el cálculo de cantidades de materias primas en función del tipo y escala de producción de productos de pastelería.
- Establecer criterios y tomar decisiones para la preparación de materias primas, equipos y utensilios necesarios en la elaboración de productos de pastelería.
- Adquirir un dominio especializado de las técnicas específicas, métodos y procedimientos para la elaboración de productos de pastelería.
- Realizar los procesos de terminación y presentación de las diferentes elaboraciones en función de los requerimientos establecidos.
- Reconocer las características y propiedades de los productos elaborados a partir de la evaluación sensorial y degustación, identificando de ser necesario si hubo algún error en las diferentes etapas de producción.
- Resolver situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos de pastelería**.**
- Implementar las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y la aplicación de buenas prácticas de manufacturas personal y ambiental.

Bloques de contenidos	**Prácticas formativas**

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

Bloque: Elaboraciones con masas batidas y cremas Masas batidas Técnicas y procedimientos de elaboración de productos con masas batidas. Aplicación y conservación. Técnicas de armado, terminación y decoración: Escudillado, bañado, corte, embeber, armado, arrollado, rellenado, marcar a fuego, estibado, espátula y uso de la manga pastelera. Decoración. Utilización del baño de chocolate. Conservar. Templado de chocolate. Métodos: sembrado, cristalización, mármol. Merengue suizo e italiano. Características y formas de presentación. Pautas para su evaluación sensorial. Incidentes críticos. Cremas Características y técnicas de elaboración de ganache, sabayón, crema de limón, crema de naranjas, crema pastelera saborizada. Aplicaciones. Caramelización de la crema pastelera	**Elaboración de productos con masa batida y cremas teniendo en cuenta**: -la preparación del espacio de trabajo -la selección, preparación y operación adecuada de utensilios y maquinarias. -la correcta utilización y cálculo de las materias primas -el dominio de las técnicas de elaboración, terminación y presentación. **Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos de masas batidas y cremas.** **Realización de evaluación sensorial de la producción y degustación de los productos elaborados.** Productos sugeridos para las masas batidas: Arrolladito de DDL, pañuelitos de tres clases o variedades, arrolladito Selva Negra con pionono de chocolate, tándem. Soletilla: postre Balcarce y vainillas. Bizcocho vienés: Chajá. Merenguitos con frutos secos. Sopa inglesa. Budines: vienés, tirolés, inglés. Brownie; merengue suizo. Lemon pie, merengue italiano. Pasta choux: bombitas con pastelera de chocolate, café y sabayón. Templado de chocolate: virutas.
Bloque: Elaboraciones con masas quebradas Técncias de corte, estibado, escudillado, cocción, rellenado y bañado, fondeado. Características y formas de presentación. Pautas para su evaluación sensorial. Incidentes críticos	**Elaboración de productos con masa quebrada, teniendo en cuenta**: -la preparación del espacio de trabajo -la selección, preparación y operación adecuada de utensilios y maquinarias. -la correcta utilización y cálculo de las materias primas -el dominio de las técnicas de elaboración, terminación y presentación. **Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos de masas quebradas.** **Realización de evaluación sensorial de la**

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

	producción y degustación de los productos elaborados. Productos sugeridos con masas quebradas. Scones, alfajores de chocolate y de maicena; copitos de DDL; tarteletas; masas secas batidas de corte y de puño. Templado de chocolate.
Bloque: Elaboraciones con masas fermentadas dulces Masas fermentadas Técnicas de amasado, tiempos de amasado, descanso y fermentación, armado de piezas, corte, bollado, estibado, pintado, cocción, reconocimiento del punto de cocción, terminación y decoración. Características y formas de presentación.	**Elaboración de productos con masas fermentadas dulces, teniendo en cuenta**: -la preparación del espacio de trabajo -la selección, preparación y operación adecuada de utensilios y maquinarias. -la correcta utilización y cálculo de las materias primas -el dominio de las técnicas de elaboración, terminación y presentación. **Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos de masas fermentadas dulces.** **Realización de evaluación sensorial de la producción y degustación de los productos elaborados.** Productos sugeridos a elaborar con masas fermentadas. Pan de leche, roscas, madrileño y pan de maíz.
Bloque: Elaboraciones con masas hojaldradas y mixtas Hojaldre invertido y clásico. Características y aplicaciones. Técnicas y procedimientos de elaboración. Amasado, empaste, plegado, reposo de la masa, laminado, corte, armado, cocción, reconocimiento del punto de cocción, terminación y decoración. Características y formas de presentación. Pautas para su evaluación sensorial. Incidentes críticos Masas mixtas Características de productos. Técnicas	**Elaboración de productos con masas hojaldradas y mixtas, teniendo en cuenta**: -la preparación del espacio de trabajo -la selección, preparación y operación adecuada de utensilios y maquinarias. -la correcta utilización y cálculo de las materias primas -el dominio de las técnicas de elaboración, terminación y presentación. **Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos de masas hojaldradas y mixtas.** **Realización de evaluación sensorial de la producción y degustación de los productos elaborados.**

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

de amasado, descanso y fermentación, empaste, plegado, laminado, reposo de la masa, enrollado, armado de piezas, fermentación de las medialunas, estibado, pintado, cocción, reconocimiento del punto de cocción, terminación y conservación. Características y formas de presentación. Pautas para su evaluación sensorial. Incidentes críticos.	Hojaldre clásico y hojaldre invertido. Templado de chocolate y ganache. Milhojas con pionono; fosforitos, persianas, lengüitas con crema chantilly; tarteletas con pastelera; cañoncitos con pastelera caramelizada. Productos sugeridos a elaborar con masas mixtas. Medialunas de manteca y de grasa. Rosca vienesa. **Las diferentes actividades del módulo deben llevarse a cabo en forma individual o grupal tomando decisiones acerca de:** Criterios de calidad. Las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y las buenas prácticas de manufactura personal y ambiental. Administración de los diferentes recursos tanto materiales como humanos. El mantenimiento de los diferentes equipos y herramientas necesarias. En todos los casos las actividades propuestas deben ser realizadas utilizando el vocabulario técnico adecuado, transmitiendo la información técnica y realizando la correcta ejecución de la técnica y su gesto profesional. La creciente autonomía en la toma de decisiones que luego se realizarán en el ejercicio profesional

Denominación del Módulo: **Postres clásicos y de restaurante**

Tipo de Módulo: Específico

Carga Horaria: 120 **horas Reloj**

Carga Horaria de Práctica formativa de carácter profesionalizante: **85 horas Reloj**

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

Presentación:

El módulo de **Postres clásicos y de restaurante** es un módulo específico, correspondiente al trayecto de pastelero. Tiene como propósito general integrar contenidos y desarrollar prácticas formativas vinculadas a los procesos de pre elaboración, elaboración y terminación de diferentes tipos de postres.

El modulo aborda, los saberes, conocimiento y habilidades propias del procesos de producción de postres profundizando así mismo, sobre los aspectos relativos a las características y propiedades de las materias primas, la interpretación de recetas y cálculos de rendimientos de materias primas en base a los productos a realizar, la evaluación sensorial de los mismos, como también las condiciones de seguridad, higiene y buenas prácticas de manufactura personales y ambientales en el proceso de preparación y elaboración.

En conjunto ambos recortes se articulan con los problemas característicos de intervención y resolución técnica del pastelero, en particular con **la función que ejerce el profesional en relación al/las:**

- Determinar las necesidades para la producción en pastelería, según las demandas del establecimiento y las normas y condiciones ambientales, sanitarias, higiénicas y de seguridad.

- Recepcionar, controlar y almacenar materias primas según normas vigentes y condiciones higiénicas y sanitarias.

- Preparar y poner a punto el espacio y los medios de trabajo utilizados en el área de pastelería, en condiciones ambientales y de seguridad, siguiendo normas de higiene y sanitarias

- Realizar los procesos de preelaboración/preproducción; elaboración/producción, terminación y decoración de los productos de pastelería, en condiciones higiénicas de sanidad, seguridad y calidad.

Este módulo se orienta al desarrollo de algunas dimensiones de las siguientes **capacidades profesionales, estando estas articuladas con las funciones que se describen en el alcance del perfil profesional**:

- Interpretar información técnica, relacionada con productos, procesos y/o tecnología aplicable a trabajos en la pastelería, identificando códigos y simbología propios de la actividad, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.

- Transferir la información de los procesos de producción, relacionada con productos o procesos en la pastelería, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.

- Comprender e identificar en la carta las preparaciones a realizar para planificar y organizar la confección de la mise en place con el fin de asegurar la disponibilidad de las preparaciones al momento del servicio o la producción.

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

- Transmitir información técnica de manera verbal, sobre el desarrollo de las actividades que le fueron encomendadas para poder distribuir y organizar el trabajo.

- Aplicar la selección de la materia prima y la elección de la técnica adecuada para la producción de los productos de la pastelería a ser presentados en el servicio.

- Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la pastelería, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo.

- Integrar las técnicas de trabajo, la información, la utilización de insumos y equipamiento, los criterios de calidad y de producción y los aspectos de seguridad e higiene en las actividades de la elaboración de preparaciones culinarias.

- Seleccionar máquinas, herramientas e insumos, elementos de protección personal y técnicas de trabajo para asegurar que se cumplan con los estándares de seguridad laboral, bromatológicas y optimizar las características organolépticas durante los procesos de procesamiento de alimentos.

Para el presente módulo, y desde el punto de vista del **contenido de la formación**, se define para el agrupamiento, la selección y el tratamiento de los contenidos los siguientes bloques:

- **Postres clásicos**
- **Postres al plato**

El bloque **Postres clásicos** recorta los saberes, conocimientos y técnicas relacionadas con la preelaboración, elaboración y terminación de un conjunto de postres clásicos que se encuentran en la carta de los restaurantes. En la elaboración de estos postres se retoma el trabajo con diferentes masas y cremas. Se aborda también y específicamente las técnicas de terminación y presentación estas elaboraciones

Para el bloque de **Postres al plato,** se pone el acento en las características de la técnica de emplatado y las particularidades del despacho, abordando para ello, el ensamble de diferentes componentes. Se retoman las técnicas y procedimientos adquiridos durante el trayecto de formación para la elaboración de diferentes postres.

En cada uno de los bloques se aborda de manera integral el tratamiento e identificación, selección y control de las materias primas, equipos, y utensilios hasta las técnicas de elaboración de postres y la posterior evaluación sensorial y la resolución de puntos críticos en el proceso de su elaboración.

En relación a las **prácticas formativas de carácter profesionalizante**, se definen como unos de los ejes estratégicos de la propuesta pedagógica para el ámbito de la FP, el situar al participante en los ámbitos reales de trabajo con las problemáticas características

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

que efectivamente surgen en la actividad formativa del pastelero que se organiza a nivel de cada módulo formativo. Para este módulo de carácter específico las prácticas formativas requieren de la toma de un conjunto de decisiones propias del quehacer profesional necesarias para la elaboración de diversos pedidos de producción.

En el cursado del módulo los estudiantes realizaran prácticas formativas:

- Elaborando diversas clases de postres, teniendo en cuenta las decisiones a tomar en las diferentes etapas de la producción
- En las prácticas de terminación,, emplatado y despacho de diferentes clases de postres según los requerimientos solicitados.
- En la resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de postres.
- En la realización de prácticas de evaluación sensorial de las materias primas y degustación de los productos elaborados

Los objetivos de aprendizajes a tener en cuenta para la evaluación al finalizar el cursado del módulo de Postres clásicos y de restaurante serán:

- Establecer criterios y tomar decisiones para la preparación de materias primas, equipos y utensilios necesarios en la elaboración de postres clásicos y de restaurante.
- Adquirir un dominio apropiado de las técnicas específicas y procedimientos para la elaboración de postres y su despacho.
- Reconocer las características y propiedades de los productos elaborados a partir de la evaluación sensorial y degustación, identificando de ser necesario si hubo algún error en las diferentes etapas de producción.
- Resolver situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de postres clásicos y de restaurante.
- Implementar las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y la aplicación de buenas prácticas de manufacturas personal y ambiental.

Bloques de contenidos	**Prácticas formativas**
Bloque: Postres clásicos Características de los postres y composición. Técnica de pasteurización de huevos: aparato a bomba, crema inglesa, merengues. Utilización de la gelatina. Biscocho gioconde. Pasta cigarrillo. Crema de manteca. Bases	**Elaboración de postres clásicos, resguardando:** • La selección, preparación y operación adecuada de utensilios y maquinarias.

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

para elaboración de postres fríos: bavaroise, mousses. Técnicas de armado, terminación y decoración. Espátula, cocción del almíbar.	• La correcta utilización y cálculo de las materias primas. • La ejecución de la técnica y procedimientos para la obtención del producto. **Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos de postres clásicos.** **Realización de evaluación sensorial de la producción y degustación de los productos elaborados.** Postres clásicos sugeridos. Royal – base de aparato a bomba; Charlotte – base de frutos y merengue italiano; Tiramisú – base sabayón; Selva Negra - virutas, manejo de manga con crema chantilly; Ópera – crema de manteca a la francesa, con aparato a bomba y merengue italiano, plancha y baño; Molino – ganache montada, virutas y aletas de chocolate; Torta de queso tipo bavaroise; Safrón, chiboust.
Bloque: Postres al plato. Historia sobre postres, nociones sobre postres al plato. Mise en place de despacho. Precisiones conceptuales y clasificación de cremas, salsas, sopas, gelatinas y reducciones. Productos para decorar. Técnicas de decoración. Diferentes tipos y técnicas de emplatado. Aplicación del helado en postres al plato. Elaboración de postres al plato a partir de técnicas aprendidas. Conservación.	**Elaboración de postres al plato, resguardando:** • La selección, preparación y operación adecuada de utensilios y maquinarias. • La correcta utilización y cálculo de las materias primas. • La ejecución de la técnica y procedimientos para la obtención del producto. **Realización de evaluación sensorial de la producción y degustación de los productos elaborados**. **Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de postres al plato.** **Postres al plato sugeridos para elaborar:** Flan de DDL; volcán de chocolate; crème brûlée; crêpes suzette; pavlova; wafles; sabayón, strudell, parfait.

ANEXO - RESOLUCIÓN N° 348/SSGECP/15 (continuación)

	Las diferentes actividades del módulo deben llevarse a cabo en forma individual o grupal tomando decisiones acerca de: Criterios de calidad. Las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y las buenas prácticas de manufactura personal y ambiental. Administración de los diferentes recursos tanto materiales como humanos. El mantenimiento de los diferentes equipos y herramientas necesarias. En todos los casos las actividades propuestas deben ser realizadas utilizando el vocabulario técnico adecuado, transmitiendo la información técnica y realizando la correcta ejecución de la técnica y su gesto profesional. La creciente autonomía en la toma de decisiones que luego se realizarán en el ejercicio profesional

VIII. Referencial de Ingreso:

Se requerirá del ingresante la formación del nivel primario completo o equivalente, acreditable a través de certificaciones oficiales del Sistema Educativo Nacional (Ley N° 26.206). Para los casos en que los estudiantes carezcan de la certificación mencionada, se implementarán mecanismos de acreditación, que aseguren el dominio de los conocimientos previos necesarios para el aprendizaje específico de las capacidades profesionales definidas en el trayecto de pastelero.

Se requerirá el dominio de las operaciones y reglas matemáticas básicas, unidades (longitud, superficie y volumen); proporciones (fracciones y porcentajes); la lectoescritura y la interpretación de textos y gráficos simples. Si estos saberes previos no han sido adquiridos por los/las cursantes en otras instancias de formación, la jurisdicción adoptará decisiones curriculares para salvar este déficit, sumando las horas necesarias para este fin a la carga horaria mínima establecida en este Marco de Referencia. Con el nivel Primario completo, dichos requisitos se consideran cumplimentados.

FIN DEL ANEXO